

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

# Kulinarik

PURER GENUSS. EGAL, OB REGIONAL ODER INTERNATIONAL.

## Premiere für „Olivers smarte Küche“ im Eisvogel

**HOFFINGER GASTIERT IM PRATER.** Unter dem Motto „Olivers smarte Küche“ bereitet der von Puls4 bekannte Starkoch Oliver Hoffinger live und vor Publikum ein smartes 3-Gänge-Menü zu. An insgesamt 18 Terminen werden die Gäste des Stadtgasthaus Eisvogel bis September die einzigartige Chance bekommen, Oliver Hoffinger beim Kochen über die Schulter zu blicken.

**INFO: 65 € pro Person, Tel.: 01/908 11 87, stadtgasthaus-eisvogel.at**



**TOP TIPP**

**NEUERSCHEINUNG**

## Elektrische Mokkakanne



**PRODUKTINNOVATION.** Der kleine Schwarze wird aus besonders fein gemahlene Kaffeebohnen zubereitet und ist vor allem als italienischer, griechischer oder türkischer Kaffee bekannt. Das Zubereiten eines traditionellen Mokkas mit einer elektrischen Mokkakanne erreicht mit der intelligenten Technik Alicia-Plus-Serie von De'Longhi eine neue Dimension. Dank automatischer Abschaltung und Warmhaltefunktion läuft der Kaffee niemals über und bleibt für bis zu 30 Minuten warm und aromatisch, sodass auf einfachstem Wege typisch italienischer Mokka zubereitet werden kann.

**INFO: Erhältlich ab € 59,99, delonghi.at**



## Die Omas erobern das Freihausviertel

**GENERATIONENKAFFEEHAUS.** In der „Vollpension“ backen Senioren, die in Teilzeit angestellt sind, ihre Lieblings-Mehlspeisen nach alten Familienrezepten und servieren sie den jüngeren Gästen garniert mit spannenden Lebensgeschichten und -erfahrungen. Aus dem erfolgreichen Pop-up-Konzept ist nun ein permanentes Social Business geworden. Genial! Und außerdem schaut's aus wie in New York.

**INFO: Schleifmühlgasse 16, 1040 Wien, Tel.: 01/5850464, vollpense.at**

